

Sauerbraten vom Hirsch



Zutaten

2 kg Hirschbraten
2 mittelgroße Karotten, in Scheiben geschnitten
1 mittelgroße Sellerie, grob gewürfelt
2 Zwiebel, grob gehackt
1 Knoblauchzehe, geviertelt
4 Lorbeerblätter
20 Wacholderbeeren
20 Pfefferkörner
1 L Rotweinessig
Öl zum Anbraten
750 ml trockener Rotwein
1 EL Salz
1 EL Zucker

für die Soße

1½ Liter Bratensoße von Maggi
½ Päckchen Wildgewürz
2 EL Tomatenmark
200 g süße Sahne
Salz
Pfeffer

Zubereitung

In einen großen Topf den Rotwein und den Essig eingeben. Dann die Karottenscheiben, Selleriewürfel, Zwiebelwürfel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Salz und Zucker hinzufügen und einmal ganz kurz aufkochen lassen. Anschließend die Marinade komplett abkühlen lassen.

Den Hirschbraten in 4 Teile schneiden und einlegen. Er muss von der Marinade bedeckt sein, ggf. etwas Wasser nachgießen und nicht ganz luftdicht verschließen. In einem kühlen Raum oder auch Kühlschrank 7 - 8 Tage ziehen lassen.

Wenn das Fleisch durchgezogen ist, aus dem Sud nehmen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Mit der Hälfte des Wildgewürzes und etwas Pfeffer würzen und in einer Pfanne gut anbraten, danach etwas nachsalzen und beiseite stellen.

Die Marinade durchseihen und $\frac{1}{4}$ Liter davon auffangen. Die Bratensoße in einem Topf anrühren, die aufgefangene Marinade mit dem abgeseihten Gemüse mit hinzugeben. Nun noch das Tomatenmark, das restliche Wildgewürz und das angebratene Fleisch mit einbringen. Bei niedriger Temperatur 60 - 70 Minuten den Braten schmoren lassen. Das Fleisch ist gar, wenn man mit einem Holzspieß hineinsticht und dieser locker abrutscht.

Die fertigen Bratenstücke herausnehmen und mit Alufolie kurz abdecken, so dass es nicht auskühlt. Die Soße nochmal durch ein Sieb durchseihen und das Gemüse dabei leicht durch das Sieb drücken. Zum Schluss die Sahne mit begeben und nochmal abschmecken.

Beilage

Salzkartoffel und Lauchgemüse